



清水町  
柿田川



・清水町商工会 認定・



ippin!!



**柿田川公園**

柿田川の最上流、川の始まりから湧水が湧き出る多数のわき間を間近で見ることが出来るのが柿田川公園です。第二展望台の井戸の跡から湧き出る水の青さは息をのむ美しさです。公園内にはおさんぽコースがあり2つの展望台や船付場、貴船神社など全コースを歩いて30分で楽しむことができます。

**ゆうすいのまち 清水町**

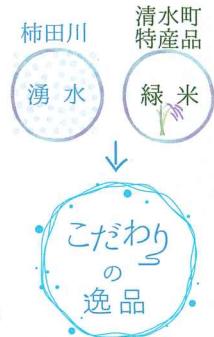
富士山の南麓、沼津市と三島市の中間に位置する清水町は、文字通り清らかな水の流れる町です。交通の利便性が高く、商業施設なども充実しており、小さい町ながらも居住環境の良い町として、人気があります。そして、その中心を流れるのが日本の大名水百選にも選ばれた柿田川。富士山の雪解け水が三島溶岩流に浸透し、その先端部から湧き出る水は日量約110万トンともいわれる豊富な水量と、年間を通して約15°Cと安定した水温を保っています。近隣地域を潤す大切な水源であると共に、柿田川に生息するミシマバイカモやカワセミなどが豊かな自然環境を作り、貴重な生態系を維持しています。

# 清水町 柿田川 こだわりの逸品

## INDEX

INDEX .....	P1
清水町と柿田川公園 .....	P2
柿田川湧水の道 .....	P3
清水町特産品 緑米のはなし .....	P7
清水町特産品 糯のはなし .....	P9
こだわりの逸品 MAP .....	P11
清水町商工会認定 こだわりの逸品 (18品) .....	P13~P30

⑯柿田川百年水豆腐 (柿田川湧水の道) .....	P13	⑯柿田川とうふアイス (柿田川湧水の道) .....	P14
⑯柿田川富士山百年水 (柿田川湧水の道) .....	P15	⑯湧水カップシフォン (カフェリオ) .....	P16
⑯柿田川 (大野商店) .....	P17	⑯緑米むすび (岩崎米穀しゃり工房) .....	P18
⑯大湧水 緑米仕込 純米酒 (かのや本店) .....	P19	⑯柿田川名水とろでん (栗原商店 伊豆河童) .....	P20
⑯金印わさび漬 (カメヤ本店) .....	P21	⑯柿田川湧水生パスタ (ohdou cafe) .....	P22
⑯ゆうすいくん号みどり米クッキー (ペ・ド・ノンヌ) .....	P23	⑯緑米モチコチキン (Deli-sio Kitchen) .....	P24
⑯明星つけめん (麺屋 明星) .....	P25	⑯柿田川 mini 湧水群 (観賞魚センター KAWAGUCHI) .....	P26
⑯柿田川清流サブレ (北泉堂) .....	P27	⑯柿田川湧水カレー (柿田川湧水カレー) .....	P28
⑯塩糀 (板倉こうじ製造所) .....	P29	⑯柿田川湧水ブレンド (石垣珈琲) .....	P30



# 柿田川公園に隣接する観光名所

百年の時を経て  
湧き出でる水が育んだ  
自然と歴史の郷がここに

柿田川公園のすぐそばにある『柿田川湧水の道』。いくつかの水汲み場と湧水の恵みをうけたお店が並びます。

柿田川公園に繋がる美しい庭園を眺めながら食事を楽しんだり、お土産を選んだり…。公園と合わせて1日楽しめる場所です。ここは美味しい水に惹かれ県外からわざわざお水を毎週汲みに来る人もいるとか。随所に女性が喜ぶ細やかな配慮と品揃え、気さくなスタッフさんとの会話も楽しめます。

「豆腐館」では湧水の道でくられた新鮮な豆腐を購入できます。柿田川湧水の味がするので水汲み場で湧水を飲んでから味わってみるのもおすすめです。

「とうふアイス」は豆腐館でつくられた豆腐を4割も使正在しているので、豆腐本来の味がしつかり残っていて人気だそうです。



柿田川の湧水と国産丸大豆と天然にがりで毎日新鮮なお豆腐が提供されています。早朝はお豆腐づくりの場面に遭遇できるかも。

伊豆天城山間の自園わさび沢で栽培されたわさびや箱根西麓野菜をつかった漬物など、こだわりのおみやげ品が揃います。お菓子からお酒まで、近隣の名産品も多く取り揃えてるので、見どころがたくさんのお店です。

## 柿田川湧水の道

SHOP 駿東郡清水町伏見 86  
L 9:00 ~ 17:00(季節変動あり)  
※売店は年中無休  
TEL 055(973)7700  
URL [http://www.kikitagawa.net/](http://www.kakitagawa.net/)  
E-mail [kakita@kameya-foods.co.jp](mailto:kakita@kameya-foods.co.jp)

### 5 食事処 かわせみ本館



特別な日に限らず、日常の女子会ランチにもおすすめな空間です!!

### 4 柿田川とうふアイス



お豆腐の風味がしっかりと残っていて、濃厚な味わい!おいしい~★

### 水汲み場

お豆腐・お水の美味しさが引き立つお料理を常に提供しています!



### 3 キッチンかわせみ



キッチンかわせみ  
おとうふのパンケーキ 450円【税込】  
お豆腐と豆乳で作った特製パンケーキ。控えめな甘さともちもちの食感で、豆腐だからたくさん食べられます。麻婆豆腐もおすすめ。

### 4 柿田川とうふアイス



柿田川とうふアイス  
とうふアイス  
(フレー・抹茶・いちご)各300円【税込】  
国産大豆の濃い豆乳よりつくられるアイスは豆腐本来の味がします。季節限定フレーバーも登場します。

### 5 食事処 かわせみ本館



食事処かわせみ本館  
松花堂弁当 1,500円【税別】  
湧水の道でつくられたお豆腐を中心としたお弁当。わさびでいただくお豆腐の新しさに感動。季節に合わせて湯豆腐か冷奴を味わえます。

**Original わさびドレッシング**  
化粧箱入りでギフトにも最適  
1. わさびドレッシングゴールド  
(180ml) 540円(税込)

**わさびとごまの相性抜群**  
2. わさびごまだれ  
(200g) 496円(税込)

**漬物部門人気ナンバーワン!**  
3. メロン酢醤油漬  
(220g) 540円(税込)

**独自の配合でスパイシーさがほのかに香る**  
4. ショウガシロップ  
(180ml) 432円(税込)

**柔らかい味わい**  
5. 百年水珈琲  
(I.C.は夏季限定)  
アイス珈琲 / ドリップ  
(1000ml) 540円/  
(12g×5P) 626円  
(各税込)

**柿田川 湧水の道**  
**おみやげ COLLECTION**

**柿田川 湧水の道**  
人気のおみやげを  
集めてみました。

おにぎりにも、焼肉にも  
おみやげコンテストで1位獲得  
8. わさび塩(左) / とろろ昆布塩(右)  
(各45g) 各 378円(税込)

**柿田川百年水**  
柿田川の百年の恵み  
6. 柿田川富士山百年水  
(500ml) 150円(税込)

**新鮮で濃厚なお豆腐**  
7. 柿田川百年水豆腐(絹)  
柿田川百年水豆腐(木綿)  
(280g) 各 270円(税込)

**9. 大湧水 緑米仕込 純米酒**  
(720ml) 1,265円(税込)



湧水の道にある『豆腐  
館』では隣接する工場で  
つくられた新鮮なお豆腐  
を中心としたおみやげ  
が販売されています。お  
豆腐は地元の方も買いに  
訪れる人気の逸品。  
富士山百年水に国産丸  
大豆と天然本にがりが  
100% 使用された味わいは  
濃厚で大豆本来の味が楽  
しめます。



あるお店の彼女はこう言いました。

『**柿田川の恵みあ、この湧水の道ないです**』

柿田川湧水の道に近づくと、なんとも言えない澄んだパワーに包まれる気がする。遊歩道を歩けば猫が気持ちよさそうに日向ぼっこ。少し耳を澄ませば清々しい水の流れる音が心地よく聞こえる。そして、どこを歩いてもスタッフさんがとびきりの笑顔で歓迎してくれる。皆、楽しそうに働いてそこにある人たちにまで笑顔にこちらまで気分が清々しくなる。ちょうど疲れた時も、友達とわいわいしたい時も、また来たい。そんな風に思った。柿田川湧水の恵みをうけてそこにある人たちにまで不思議と元気をくれる、それが柿田川湧水の道。

## ● 清水町特産品 緑米 食べたいならこのお店 ●



柿田川湧水カレー  
[詳細] P28



ペ・ド・ノンヌ  
[詳細] P23



かのや本店  
[詳細] P19



岩崎米穀しやり工房  
[詳細] P18



毎日牧場  
清水町湯川 10-55  
055(972)7720

収穫時期になると広がる濃い紫の穂。  
力強く、圧巻の光景を魅せてくれます



### 生産から十数年 緑米がもつ可能性をもつと広めたい

うです。十数年前に「清水町に特産品を」と生産を始め、現在は注文も増え在庫がなくなるほど今までなりましたが、その過程は試行錯誤の連続だったそ

以です。全国でも珍しく、「幻の米」と呼ばれる緑米を育てているのが、「わたなべ農園」の渡辺さん親子です。緑米は他の品種と交雑やすく、花の咲く時期が通常のお米と違いバラバラなので収穫時期の見極めが難しく、専用のラインがなければ他のお米と混ざってしまう…など生産の難しさが「幻の米」と呼ばれる所



▲ 渡辺さん親子

緑米の購入方法などは P10

大学で農食環境学を学んだ息子の祐一さんは緑米の育成活動や栄養成分などを調べる過程で緑米の魅力にはまり、緑米の良さをもっと広く知つても

らいたい、一般的の食卓に普通に並んで欲しいトイベントなどに積極的に参加しています。

一年中安定した気候と柿田川の美しい水に恵まれた清水町は緑米づくりには最適の環境だと渡辺さんは話します。緑

米はお米に混ぜて炊く以外にもホワイトソースにしたり、米粥と合わせ甘糀にしてドレッシングにアレンジしてみたり…と

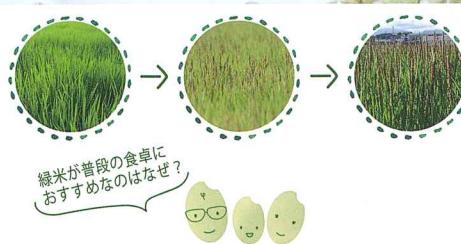
楽しみ方も広がります。清水町が誇る特産品緑米をぜひ味わってみて下さい。



清水町特産品 希少品種『緑米』

清流『柿田川』の湧水で育った希少種の古代米、緑米。植え付け時の最初の一回しか農薬は使わない、こだわりの極低農薬栽培。

かおり高く、甘みの強い極上の味は普段の食事に取り入れやすいお勧めの健康米です



### ぶちぶちの食感と甘み・香りがとても良い◎

普段のお米(3合)に、大さじ2の緑米を混ぜたごはんを食べると貧血予防、肌のターンオーバー促進、腸をきれいにするなどの効果が期待できます。女性にも嬉しい!

### お子様にも食べさせたい! ミネラルが豊富

亜鉛とマグネシウムは身体にとって大事なミネラル。新陳代謝を良くし、抗酸化作用、免疫活性化、血糖値の調整などの働きがあります。また亜鉛は胎児の成長や子供の脳の発達にも良いといわれています。

### ストレスと戦う現代に GABA も豊富

アミノ酸の一種のGABA(Y-アミノ酪酸GammaAminoButyric Acid)には精神をリラックスさせたりストレスを和らげる以外にも中性脂肪低下、肝機能改善、消臭などの働きがあると言われています。日々戦うお父様にもおすすめ!

### いつものごはんがスーパーフードに

普通の玄米はクセがありますが緑米はクセがなく、甘みがあり香りがとても良いので玄米よりも白米に混ぜて取り入れやすいお米です。



▲店内に並ぶ味噌。育った家の味が美味しい味噌の味。自分に合った味を見つけて欲しいとは、板倉さんの言葉。

※1・糀を発酵させる部屋  
途中で追加する水分

安心な食材を作ることの方が大切だし、自分たちのやり方に合っていると語ります。

大量販売して儲けるより安全・安心な食材を作ることの方が大切だし、自分たちのやり方に合っていると語ります。

米は玄米で仕入れ、仕込みの都度精米ムロの温度管理には徹底的に気を配る、糖化を促進させる為のキリカエシという作業を怠らない、一昼夜経過したところホド水(※2)を打つ清水町の糀はホドコウジという独特的の製法(これら)の工程を毎日省くことなく手作業で行う板倉さん。糀は生き物で機械化したら味が変わってしまう、と先人の知恵と教えをシンプルに守っているのです。ここから生まれる本物の味は清水町のこだわりの逸品にふさわしい品であると共に伝統の技を受け継ぎ、「まつとう」な食品を届けたいという使命感を感じずにはいられません。

## 取材にご協力いただいた店舗



### 板倉こうじ製造所 ② map

駿東郡清水町伏見4  
9:00 ~ 19:00 日曜・祝祭日定休  
055(975)8436



### わたなべ農園 ⑯ map

駿東郡清水町徳倉1559  
8:30 ~ 17:00(冬季は16:00)  
土曜午前・日曜・祝日定休  
055(931)6316  
farm.circyle@gmail.com  
<https://circyle.jimbo.com/>  
090-8458-6539(渡辺)  
緑米は直売所、またはホームページ内オンラインショップで購入できます。



緑米(300g) 540円 / (1kg) 1,080円【各税込】  
※写真は300g



### 緑米のホワイトソース

- ① 緑米1合に対して、水の分量は米1.5合分の割合で炊く。
- ② 鍋で90℃程度に温めておいた豆乳に①を加え、弱火(IHの場合は火力2程度)で15分ほど、鍋底をへらでこそげるようにして、焦がさないように注意しながら煮込む。  
お米の粒が指で簡単につぶせるくらいになったらOK!
- ③ ②の粗熱がとれたら、ブレンダーやミキサーで米粒が見えなくなるまで攪拌する。
- ④ ③を鍋に戻して再度弱火にかけ、温まってきたら★を加えて味をととのえる。  
薄味にしておくと、より緑米の甘さが引き立ちます。
- ⑤ 冷めたら密閉できる容器に移して保存する。

牛乳・水などを加えて  
お好みの硬さにのばし  
グラタンやラザニアに!

《材料》  
□ 緑米 ..... 1合  
□ 豆乳(牛乳でも可) ···· 500cc  
□ コンソメ(固形) ··· 2個分  
★ 塩・コショウ ··· 適量  
オレガノ ··· 少々  
白ワイン ··· 大さじ1

こうじ

## 糀のはなし。

穀倉地帯の清水町にふさわしい  
『糀』という生き物



昨日の糀ブームにも、変わらずに。  
ただ、シンプルに。丁寧に。

清水町が誇る名産のひとつに、湧水と合わせて『糀』があります。清水町では、主に米を発酵させた『米糀(こめこうじ)』造りと深い関わりがあります。その歴史は江戸末期、京都の僧侶が一宿飯のお礼にと清水町新宿地区の人たちに(糀造り)の技術を伝えたのが始まりです。

清水町という土地が温暖な気候と豊富な湧水、そして穀倉地帯である事から糀造りに適した土地柄だったこともあり、最盛期には新宿地区だけで糀製造業が七軒、販売を専門にする「ウリコ」はなんと約八十人もいたそうです。時代と共に「糀屋さん」の数は減り、今や清水町伏見地区・新宿地区に三軒を残すだけとなりました。

三軒のうちの一軒、伏見地区にある板倉こうじ製造所は百年以上この地で(糀造り)を続ける老舗です。

三代目の板倉清人さん夫妻は、糀は生きているからねえ!と目を細めて語ります。

### 清水町で糀造りをするのはなぜ

こちらの自慢の逸品『糀』は味噌や甘酒作りに欠かせない原料です。

板倉さんは、昔ながらの製法で麹菌と国产米だけを使い糀を製造・販売しています。糀は麹菌の助けを借り、室(ムロ)※1の中で三日間かけて板糀へとゆっくり変化(糖化)します。板倉さんは生の糀は店舗でしか提供できないからと、ここへ来られない人の為に低温で乾燥させ粒状にほぐし袋詰めしたものも製造販売しています。その味は造り手の人の柄を表すように自然のままに優しい甘さが特長です。昨今の塩糀や甘酒の「いい」という問合せが増えたとか。板倉さんたちは、申し訳ないけれど増産はできないと言います。

ムにより、板倉こうじ製造所も糀を「販売したい」「卸してほしい」という問合せが増えたとか。板倉さんたちは、申し訳ないけれど増産はできないと言います。

最近ではお子様に安心・安全なものを食べさせたいと考えるお客様も多く来店され、手作り味噌を購入される方も増えているそうです。



**清水町 柿田川  
こだわりの逸品**

こだわりの逸品 案内マップ

こだわりの逸品はこののぼり旗が目印!!

**清水町内循環バス**

ゆうすいくん号に乗れたらラッキー★バス停によってゆうすいくんのイラストが違うのもお楽しみ♪

1回100円

柿田川湧水公園前 15 16 17 18 → ニトリ → 清水町役場 3 4 → 沼津卸商社センター

食遊市場 → 久米田 5 6 7 → 畑中 9 → 下徳倉 19 → 南幼稚園 → 清水町温水プール 8

J.A.なんすん東支店 11 → 新宿西 10 11 12 13 14 → 杉山医院前 1 2 → サントムーン柿田川 13 14

\*バス停は循環内の一部のみ掲載しております。

1. 柿田川湧水ブレンド P30  
2. 塩糞 P29  
3. 柿田川湧水カレー P28  
4. 柿田川湧水サブレ P27  
5. 小さな水舞館 P26  
6. 明星つけめん 麺屋明星 P25  
7. 緑米モチコチキン Deli-sio kitchen P24  
8. ゆうすいくん号みどり米クッキー ベ・ド・ノンヌ P23  
9. 柿田川湧水生パスタ ohdo cafe P22  
10. 金印わさび漬 カメヤ本店 P21  
11. 柿田川名水ところてん 栗原商店 伊豆河童 甘未処伊豆河童 三島広小路店 P20  
12. 大湧水 緑米仕込 純米酒 かのや本店 P19  
13. 緑米むすび 岩崎米穀しゃり工房 しゃりっこ サントムーン柿田川店 P18  
14. 柿田川 大野商店 銀米堂 サントムーン柿田川店 P17  
15. 湧水カップシフォン カフェリオ P16  
16. わたなべ農園 P7

# 柿田川とうふアイス

[WEBサイト]



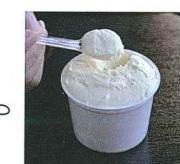
甘さの中に豆腐そのものの美味しさを感じる



柿田川とうふアイス(1個)300円【税込】



やはり1番人気は  
プレーンです。



## 17 柿田川とうふアイス

柿田川 湧水の道

- 駿東郡清水町伏見 86
- 9:00 ~ 17:00 (季節変動あり)
- 年中無休
- ☎ 055(973)9511
- <http://www.kakinagawa.net/>
- ✉ kakita@kameya-foods.co.jp
- 店頭販売
- map

## 湧水でつくった柿田川豆腐を使用

豆腐館製造のお豆腐を使用したアイスクリーム。定番のプレーン・抹茶・イチゴなどのほか、サクラ・きなこ・ニューサマー・オレンジ・サツマイモなど季節ごとに限定フレーバーが登場します。豆乳の配分などに気を配り丁寧に手づくりしているこだわりよう。濃厚でなめらかなお豆腐の風味を楽しめます。

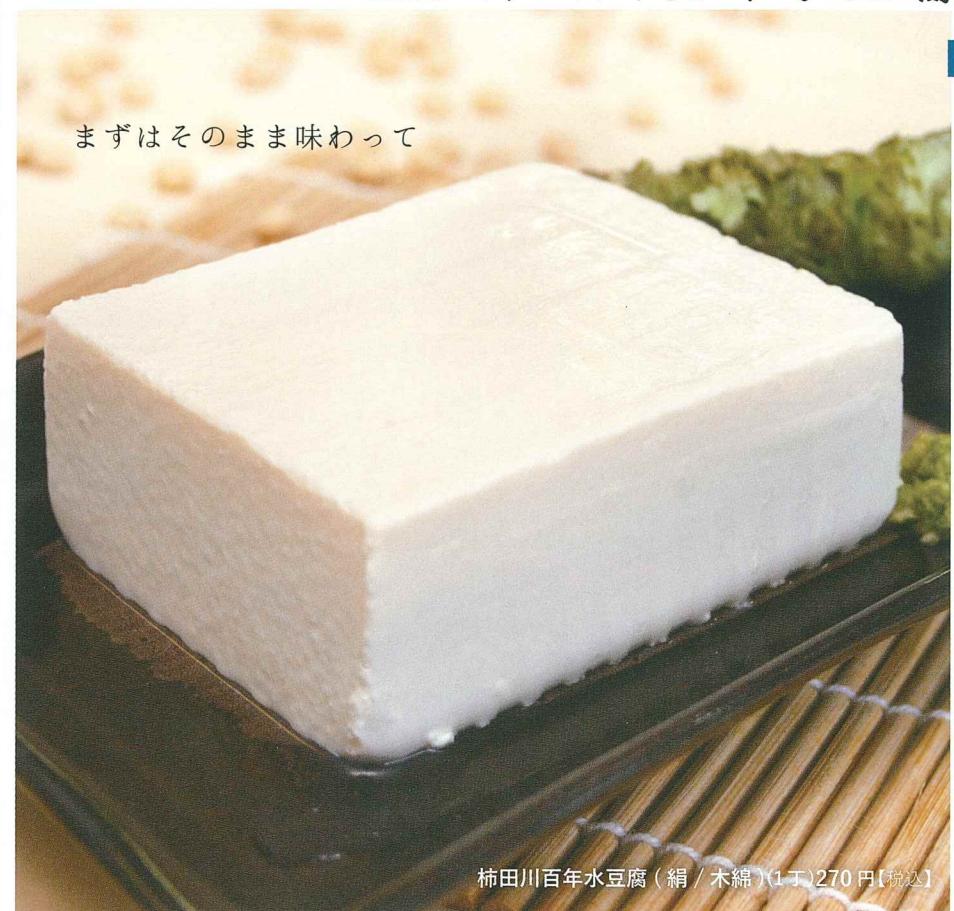
[WEBサイト]



# 柿田川百年水豆腐

こだわりの逸品

まずはそのまま味わって



柿田川百年水豆腐(綿 / 木綿)(1丁)270円【税込】



わさびとの相性が  
バツグンです



▲豆腐本来の味わい  
豆乳(1杯)  
Mサイズ 150円【税込】  
Lサイズ 200円【税込】

## 美味しい豆腐の条件を満たした逸品

弱軟水で雑味のない柿田川湧水に国産大豆 100%を使用し、豆腐マイスターが手間を惜しむ事なくつくりあげた柿田川百年水豆腐は美味しい豆腐づくりにかかせない水・豆・つくり手の全てが揃った逸品。豆乳はフルーツと同等の糖度があり、その甘さが豆腐の深い味わいへと直結します。店舗で購入すると保冷剤代わりに冷凍おからが付いてくるのも嬉しい。店内で購入した豆腐をその場でいただく事も出来ます。

## 18 柿田川百年水豆腐

- 柿田川湧水の道
- 駿東郡清水町伏見 86
  - 9:00 ~ 17:00 (季節変動あり)
  - 年中無休
  - ☎ 055(973)9511
  - <http://www.kakinagawa.net/>
  - ✉ kakita@kameya-foods.co.jp
  - 店頭販売 ネット販売
  - map

## 湧水カップシフォン

[WEBサイト] [Facebook] [Instagram]



[WEBサイト]



柿田川 湧水の道

## 柿田川富士山百年水

こだわりの逸品



笑顔のおやつタイムに♪

湧水カップシフォン(1個)150円【税込】



わんちゃんと  
店内・テラスで  
一緒にお茶が  
飲めるよ。



看板犬 くるみちゃん

## 15 湧水カップシフォン

カフェ リリオ

駿東郡清水町伏見 86

9:00 ~ 17:00(夏期延長) 年中無休

055(971)8855

http://www.3tokai.or.jp/cafe-Lirio/  
facebookページ

『湧水カフェリリオ』で検索

店頭販売

map

## 湧水で煎れたコーヒーと一緒に

湧水を使用したカップシフォンケーキ。湧水コーヒー片手にパクリ!店内でもテイクアウトでもいただけます。ナンドッグ・湧水しるこ・ホットサンドからケーキまでテイクアウトメニューなど充実しています。気持ちの良いテラス席でくつろげますよ。



東洋一の名水

柿田川のお水

柿田川富士山  
百年水

容量 500ml

柿田川富士山百年水(500ml)150円【税込】



美しい富士山と  
柿田川から生まれた  
お水です



## 県内外から汲みに訪れる水をそのままに

日本名水百選にも選ばれた柿田川の湧水は富士山から百年の歳月をかけて姿を現すといわれています。その柿田川湧水をペットボトルにした富士山の恵みの水です。

## 16 柿田川富士山百年水

柿田川 湧水の道

駿東郡清水町伏見 86

9:00 ~ 17:00(季節変動あり)  
年中無休

055(973)9511

http://www.kakitagawa.net/

kakita@kameya-foods.co.jp

店頭販売

map

岩崎米穀 しやり工房

## 緑米むすび

[WEBサイト]



緑米むすび(1個)160円【税込】



冷めても美味しい  
お弁当向きのお米  
もあります!



岩崎さん

## 13 緑米むすび

岩崎米穀 しやり工房

【本店】

駿東郡清水町新宿 55  
6:00~14:00(L.O13:30)毎月第2水曜日  
055(983)2800 055(983)2831  
<http://www.iwabei.co.jp/>

【岩崎米穀しやり工房しゃりこサントムーン柿田川店】

駿東郡清水町玉川 61-2  
10:00~20:00 不定休  
055-941-5518

店頭販売 電話・FAX・ネット注文 [map](#)注文をいただいてから  
丁寧に握っています

白米と緑米玄米を炊き上げて、わさび菜を混ぜ混み、具材としてわさびのりを使用しています。少しピリ辛の食味です。緑米のもちもち食感が楽しめます。また、他にもおむすびの種類は豊富に取り揃えてあり、お惣菜やお米もあります。選べるおむすびのお弁当も注文出来るので、行楽・行事などにも利用できます。お昼時は混雑するので早めの来店や予約注文がおすすめです。



▲おむすびの中身が選べる  
レディースセット  
(※写真は鮭・スパム・めばり)  
(お弁当)480円【税込】

[WEBサイト]



大野商店

## 柿田川



柿田川湧水そだち



サントムーンにも  
お店があります。



## 14 柿田川

大野商店

【本店】  
駿東郡清水町伏見 769-2  
8:00~17:00 日曜・祝日定休  
055(975)5390

【銀米堂 サントムーン柿田川店】

駿東郡清水町玉川 61-2  
10:00~20:00 不定休  
055(981)8835

店頭販売



## 新鮮なお米を新鮮なまま

柿田川湧水のある清水町で収穫されたお米、キヌヒカリとあいのりのかおり、お好きな銘柄が選べます。2kgは新鮮なお米を脱酸素包装で販売しています。キレイなお水で育ったお米。ご自宅用にも贈り物にもふさわしい逸品です。10kgの販売もはじめました。

サントムーン柿田川銀米堂でも、購入できます。

# 柿田川名水ところてん

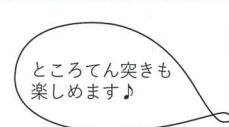


最高品質『伊豆天草』100%を  
柿田川湧水で煮込んでいます。



柿田川名水ところてん (150g) 270円【税込】

※店内でお召し上がりの場合、てんつきも楽しめて 540円【税込】



## 11 柿田川名水ところてん

栗原商店 伊豆河童

【伊豆河童本店】

駿東郡清水町伏見 184-3

9:30 ~ 17:00 日曜・祝日定休

055(975)0098 055(972)5223

http://www.tokoroten.co.jp

customer@izukappa.com

【甘味処伊豆河童 三島広小路店】

静岡県三島市広小路 13-3 1階

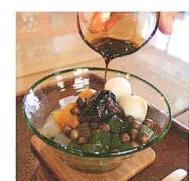
10:30 ~ 18:30

055(928)9900

店頭販売 ネット販売

## 店内もリニューアルして甘味も 楽しめます 期間限定メニューも

創業明治2年。伊豆の海女さんたちが海に潜って採った天草に柿田川湧水群の地下水を使用し丁寧に手作りしています。コシがあり香り豊かな喉ごしのところてんはTV・雑誌にも多数掲載されていて、12種の味が楽しめます。他にもところてんあんみつ・こんにゃくなども取り揃えております。パッケージも美しいので贈り物にもおすすめです。



▲店内飲食スペースで食べられるところてんあんみつは抹茶のところてんや白玉入り。  
ところてんあんみつ 600円〈店内〉【税込】



# 大湧水 緑米仕込 純米酒



原料のすべてが静岡産



大湧水 緑米仕込 純米酒 (720ml) 1,265円【税込】



代表取締役 石垣さん

緑米の焼酎も  
あります。こちらも  
人気です。

※大湧水 緑米焼酎  
25度 720ml  
1,485円【税込】



## 12 大湧水 緑米仕込 純米酒

かのや本店

駿東郡清水町新宿 180

9:30 ~ 18:30 日曜・祝日定休

055(975)0106 055(973)6454

http://www.rakuten.co.jp/e-kanoya

kanoyahn@nifty.com

店頭販売 電話・FAX・メール・ネット販売

map



▲25年以上のロングセラー  
ラベルも美しい清水湧水  
(清酒) 1.8L 2,244円【税込】

## お酒に対する丁寧な愛情が 長年愛される理由

地元清水町産の緑米を70%まで精米して静岡酵母で醸した郷土の地酒です。米・水・酵母すべて静岡県産で爽やかでフルーティーな香り、優しく綺麗な酒質です。日本酒になじみの薄い若い方や女性にも気軽に楽しんでいただける味わいです。また25年以上前に誕生した『清水湧水』は飲みやすいと県外の方にも人気です。

# 柿田川湧水生パスタ

[WEBサイト] [Facebook] [Instagram] [Twitter] [LINE] [Youtube]



湧水で製麺された、  
もっちり生パスタ



また来たい！と  
思っていただけるよう  
商品の開発、サービス、  
空間作りをスタッフみんなで  
力を合わせています！

## ⑨ 柿田川湧水生パスタ

ohdou cafe

■ 駿東郡清水町畠中 65-4  
● 11:00~21:30(L.O 21:00)  
休業日 木曜日・12/31~1/2  
■ 055(977)0350 (席予約可)  
■ <https://ohdoucafe.jpn.com/>  
■ [info@ohdoucafe.jpn.com](mailto:info@ohdoucafe.jpn.com)

店頭販売

map

## もっちももの食感が楽しめるパスタ

女性に人気のohdoucafeの麺は、デュラムセモリナ粉100%を柿田川湧水で製麺し、茹で上げたオリジナルの生パスタ。各種ソースで楽しめます。手作りスイーツやオリジナルスイーツ、お豆にこだわったハンドドリップコーヒー等のドリンクやデザートのメニューも豊富にあります。各種コース料理や記念日、お祝い事に人気のプレートもあるので、サブライズなどに利用するのもおすすめ。

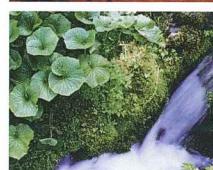


△ohdouプリン  
500円【税別】



# 金印わさび漬

こだわりの逸品



お土産・ギフトに  
悩んだらまずここ！



わさび漬をはじめ伝統のお漬物が揃うカメヤ本店  
お漬物詰合せなどお中元やお歳暮・お土産に最適  
なギフト商品も

全国的にも評価の高い伊豆天城産のわさびを、柿田川の名水を使って製造した逸品。使用するわさびの部位にもこだわり、わさび本来の風味と辛味を生かし自家熟成の酒粕で作りあげたわさび漬はどこか甘みもあり、クリーミーな味わいです。

## ⑩ 金印わさび漬

カメヤ本店

■ 駿東郡清水町新宿 815-2  
● 9:00 ~ 18:00 日曜定休  
■ 055(971)7110 ■ 055(972)2529  
■ <http://kameya-foods.co.jp/>  
■ 店頭販売

map

## 緑米モチコチキン

[Facebook] [Instagram]



冷めてもサクサクジューシー  
お弁当にぴったり

緑米・モチコチキン(7個入)500円【税込】



オードブルなども  
承ります!



⑦ 緑米・モチコチキン

Deli-sio Kitchen

駿東郡清水町久米田 117-11

9:00 ~ 17:30

土日・祝日・年始定休

055(971)3630

店頭販売 電話予約

⑦ map

緑米の衣でサクサク！イートイン  
スペースや手作りパンも

清水町産の緑米を使って揚げたサクサクジューシーな唐揚げ。ハワイアンフードを模したこのメニュー、モチ米である緑米を粉にして冷めてもサクサクジューシーな味わいが特徴です。味のバリエーションも展開中です。平日は売切必至の手作りパンも並んでいます。ほか大人気、旨辛オリジナルソースのかかったアメリカンバッファローチキン弁当もおすすめです。



▲チリソースに似た旨辛味が  
人気だそう  
アメリカンバッファロー  
チキン弁当 600円【税込】



子育て支援ネットワーク「スイートピー」×ペ・ド・ノンヌ

## ゆうすいくん号みどり米クッキー

こだわりの逸品

清水町特産の緑米を100%使用。

グルテンフリーの体にやさしいクッキー。



ゆうすいくん号  
みどり米クッキー  
(1箱10枚入り)  
1,000円【税込】



⑧ ゆうすいくん号  
みどり米クッキー

子育て支援ネットワーク  
「スイートピー」  
代表 柏木 恵美子

090(5876)6637

https://kosodate-sweetpea2017.jimodfree.com

## [販売店舗]

手作りケーキ ペ・ド・ノンヌ柿田店  
駿東郡清水町柿田 136-47

10:00 ~ 20:00

055(976)6400

https://www.petsonenne.com

店頭販売

⑧ map

子どもたちが安心して食べることができる素材で、  
こだわりのお菓子を作りました。  
米粉から作られたクッキーです。

地元清水町産の緑米(みどりまい)は、子どもの成長によいといわれるミネラルや  
ストレスを和らげる効果が期待されるGABAが豊富に含まれたスーパーフードです。  
お砂糖には奄美諸島産のさとうきびの恵みをギュッと閉じ込めた素焼糖を使  
用。子どもたちが安心して食べられる素材で、こだわりのお菓子を作りました。  
パッケージには清水町の循環バスゆうすいくん号をデザインしました。手作り  
ケーキや焼き菓子がおいしいペ・ド・ノンヌさんでおもとめください。

\*お菓子の売上は子育て支援活動に使われていただきます。

# 柿田川 mini 湧水群

[WEBサイト]



柿田川の湧水を  
自分で流しに再現できる



柿田川 mini 湧水群 5,000円~【税込】



柿田川 mini 湧水群、  
癒されますよ！



オーナー 川口久男さん

⑤ 柿田川 mini 湧水群

観賞魚センター KAWAGUCHI

駿東郡清水町久米田 26-1

① 10:00 ~ 20:00 木曜定休

② 055(971)8023 ③ 055(971)8026

④ www.ranchu-jp.com

⑤ ranchu@ny.thn.ne.jp

電話にて予約受付

⑥ map

## 柿田川湧水群を水槽に小さく再現 中小企業庁長官賞受賞

オンリーワンの水槽が作りたい。そんな方にぴったり。ご家庭やオフィスでお手軽に柿田川湧水群が作れます。水草を入れたり、お好きなお魚で柿田川を再現出来ます。また手持ちの水槽で再現出来てしまうのが魅力です。贈り物にはホタルポーチもおすすめ。植物等入れて夜にホタルの幻想的な光を楽しめる。都会の人へのプレゼントにも。電話予約注文も出来ます。



▲ホタルを気軽に観賞できます。  
ホタルポーチ幼虫 5匹付  
(期間限定) ¥2,500~【税込】

[WEBサイト]

[Facebook]



麺屋 明星

# 明星つけめん

こだわりの逸品



湧水で炊き上げた超濃厚スープと  
極太麺の絡みが絶妙

明星つけめん 820円【税込】



本当に美味しい  
つけめんが  
出来ました!!



店主 天野さん

⑥ 明星つけめん

麺屋 明星

駿東郡清水町久米田 77

アメニティハイツ YAMAMOTO1

① 11:00 ~ 15:00 17:30 ~ 21:00

年中無休

② 055(981)1750

&lt;三島徳倉店もあります&gt;

店頭販売



▲10時間以上煮込んだスープに柿田川百年水の豆乳を  
加え濃厚なソケダレに。  
柿田川湧水豆乳ラーメン  
(冬期限定) 820円【税込】

## 5年の歳月をかけてうまれた濃厚スープ

柿田川湧水を使い豚、鳥、野菜を10時間以上煮込んで出来上がる動物系スープに京都から取り寄せた干物を18時間かけて抽出して作る魚介系スープをブレンドした濃厚なつけだれで、極太麺をつけて食す素材の奥深さが味わえる一品。油や塩分は控えめで、自然の風味と本物にしか出せない奥深さが堪能できます。3分の1ほど平らげたらスダチを絞って清涼感をプラス。お好みで辛味や黒七味、ニンニクを投入し、〆には「スープ割」も味わえます。

柿田川湧水カレー

# 柿田川湧水カレー

[Facebook]



イベントでも人気！

柿田川湧水カレー号をみたら即買い！



柿田川湧水カレー(チキン/ポーク)(1食)500円～【税込】  
※写真はタンドリーチキンカレー(1食)900円【税込】



ライスは地元産の  
お米と特産品の緑米を  
ブレンドしています。



オーナー 小林さん

## ③ 柿田川湧水カレー

柿田川湧水カレー

駿東郡清水町堂庭 199-1

11:00～14:00 16:00～19:00

火曜定休

055(972)9680

facebookページ

『柿田川湧水カレー』で検索

店頭販売

③ map

## 柿田川の湧水と地元緑米、そして スパイスを駆使した手作りカレー

厳選した原料と柿田川湧水で、日本人向けに改良を重ねた味わいのあるカレーです。辛い中にもコクのある味、フルーティーな甘みが辛さを引き立てます。また、辛いのがお好きな方はチキンカレーがおすすめです。ライスも清水町のお米と緑米を加えたご飯になっています。



[WEBサイト]



# 柿田川清流サブレ

北泉堂



伝統の味は今も

清流サブレ(5枚袋)500円【税込】 / (箱入れ10枚～)1,000円より



ご予約お待ちして  
おります



## ④ 柿田川清流サブレ

北泉堂

駿東郡清水町堂庭 199-18

9:00～17:00 不定休

055(981)4339

電話での予約注文のみ対応 ④ map

## 予約注文でのみ味わえる懐かしい味わい

柿田川の清流のイメージが模様に入ったサブレ。

安心安全をコンセプトに、自然素材にこだわり小麦粉も薄力粉と比較して2～3倍の食物繊維や鉄分を含んでいる全粒粉を使用して焼き上げてあります。

ザクザクした食感でありながら優しい味わいです。

石垣珈琲

## 柿田川湧水ブレンド

[WEBサイト]



クセのないマイルドな味わい

柿田川湧水ブレンド(200g)900円【税込】



私が丁寧に焙煎  
しています。  
煎りたての珈琲をぜひ  
ご賞味ください。



オーナー 石垣さん

### ① 柿田川湧水ブレンド

石垣珈琲

■ 駿東郡清水町新宿7-1

○ 9:30~18:00 日曜定休

□ 055(975)0097

□ <http://ishigaki-coffee.com>

店頭販売 ネット販売 ① map

**柿田川湧水ブレンドはクセがないので贈り物にも喜ばれます**

店内には珈琲の香りが漂い、丹精込めて煎りあげられた豆がずらりと並んでいます。なかでも名水『柿田川』の名にふさわしい本品はマイルドでくせのない、まさにブレンドコーヒーの逸品です。また、伊豆天城ブレンドも人気です。カフェオレにしてケーキのお供におすすめです。



▲伊豆天城ブレンド  
(200g)970円【税込】

[WEBサイト]



板倉こうじ製造所

## 塩糀

こだわりの逸品

柿田川の清流と歴史とともに



塩糀(300g)432円【税込】※写真は300g



今でも全て手作業。  
生産量に限りはあるても  
本当に良い物を  
提供したい。



三代目 板倉さん

### ② 塩糀

板倉こうじ製造所

■ 駿東郡清水町伏見4

○ 9:00~19:00 日曜・祝祭日定休

□ 055(975)8436

店頭販売

② map

**三代目店主がこだわる国内産原料と柿田川の清流で丁寧に仕上げました**

厳選した国産原料と柿田川湧水を使用し、代々受け継がれた製法で自然発酵に任せ丁寧にじっくりと昔ながらの味が造られています。また近年ブームの甘酒は米こうじから造られた天然の甘さと香り高さでお子様にも人気の一品です。

▲機械を使わず手作業で  
造る米糀の甘酒の素。



清水町 柿田川

# こだわりの逸品

柿田川の恵みをうけた、こだわりの特産品たち

## •こだわりの逸品 認定条件•

- 一. 主な原材料を町内で生産
- 一. 商品の大部分を町内で製造・加工している

